お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

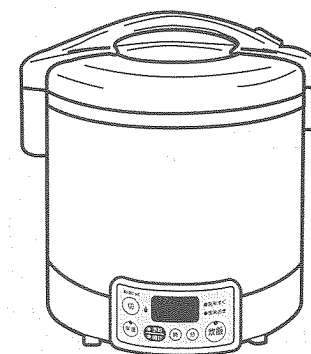
02425425

TRR035VKT2-02
05.02

家庭用

電子ジャー付ガス炊飯器

型番　111-R500・R501・R502・R503

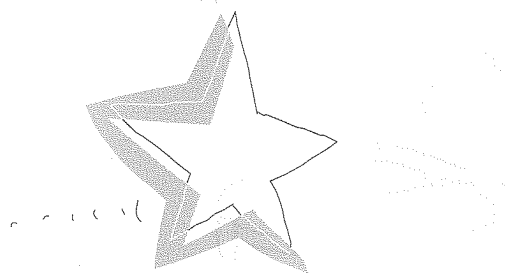
形式の呼び	RR-055VKT2・RR-035VKT2

取扱説明書

保証書別添

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは大阪ガスの電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

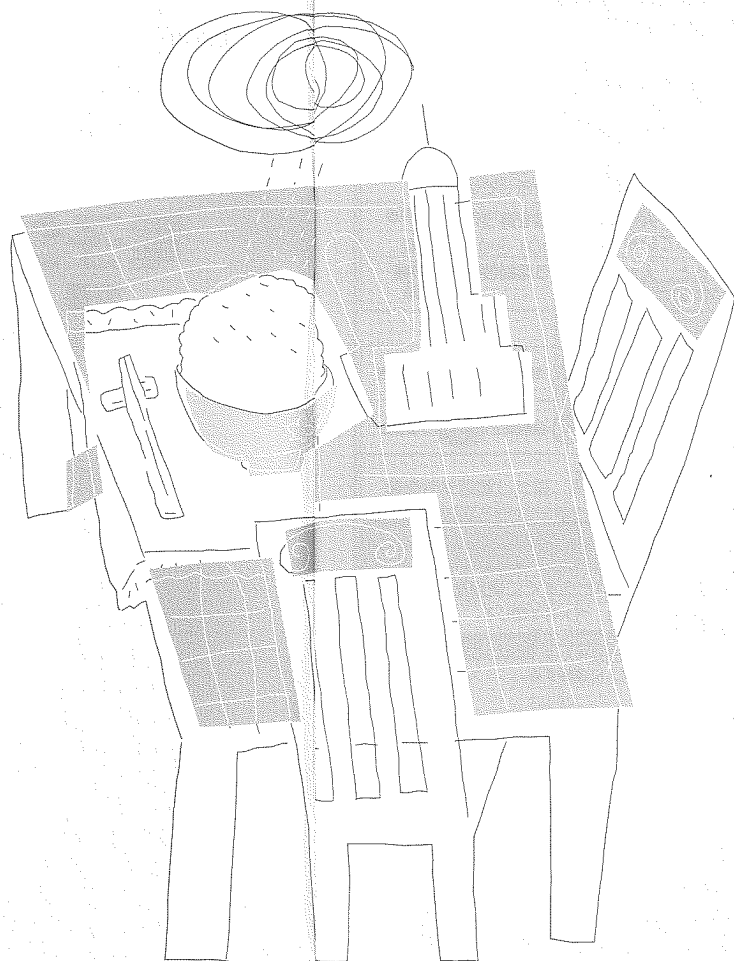
●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
●この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。
●本製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにて、再購入してください。

●ガスの強火でつつみ炊き

カニ穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

●保温

電気で約74℃の保温温度で12時間程度、おいしく保温します。

●炊きかた

●洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
●洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよくご理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示については次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	火災注意 感電注意 高温注意
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	火気禁止 接触禁止 分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。	電源プラグを抜け

⚠危険

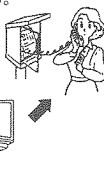
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない。

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する。

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する。

必ず行う

⚠警告

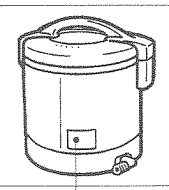
■使用ガス及び使用電源についてのご注意。

●機器が使用ガス（使用ガスグループ）及び使用電源（AC100V）に適合していることを機器の銘板で確認してください。

●表示以外のガス・電源では使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。

●転居されたときにも、供給ガスの種類・電源の種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。

※ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

〈表示の内容〉（例：13Aの場合）

この機器の銘板は本体部の背面に張り付けてあります。

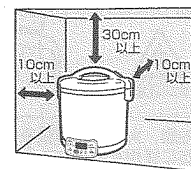
ガス種・電源の確認

⚠警告

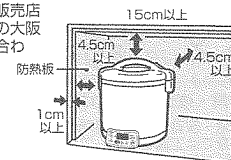
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す。

火災予防条例で定められています。必ずお守りください。可燃物からの距離が近いと火災の原因となります。
また可燃性の壁にステンレス板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

周囲の壁から10cm以上、上方30cm以上離す。

●可燃物の壁から10cm以上、上方から30cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付ける。

※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

■機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る。

吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

■接続は必ず当社指定のガスコードを使用する。

誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

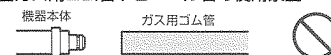
正しい接続

誤った接続

■ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止

機器本体　ガス用ゴム管

■器具用スリムプラグ取付け禁止

機器本体　スリーブ　ガスコード

■ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止

機器本体

お願い

■ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い上げの際に取付けられていたキャップをはめてください。

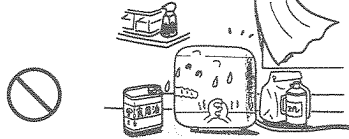
■機器に接続しているガスコードのスリーブ（金属部）が置き台などに当ると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

■LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。

（ガスコードを外し、再度接続した場合都市ガス13Aに比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため）

■ガスの接続がわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

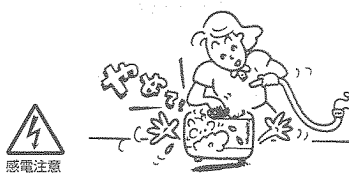
⚠警告

●機器の上や周囲に調味料ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。
焦げたり燃えたりして火災の原因となります。

●分解・修理・改造は絶対しない。
修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。異常作動してけがの原因となります。

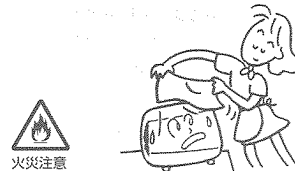
分解禁止

●炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。
炊飯中・炊飯直後の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。

●機器を水につけたり、水をかけたりしない。
漏電・ショートして感電・発火の原因となります。

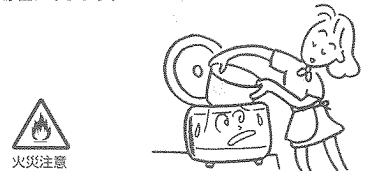
感電注意

●機器の周辺ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない。
引火して火災の原因となります。

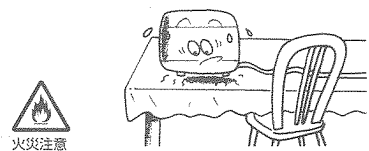
●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。

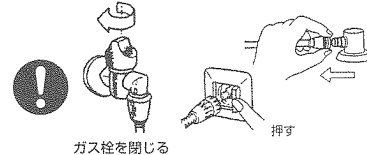
火災注意

●地震、火災などの緊急の場合はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

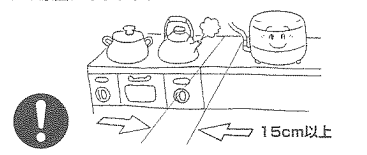
ガス栓を閉じる

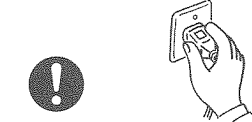
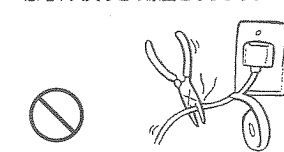
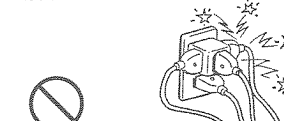
●点火時に機器周辺を確認する。
炊飯かまをセットする時、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないことを確認する。異常燃焼や火災の原因になります。

火災注意

●新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。
火災の原因となります。

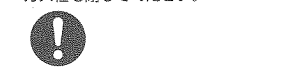
火災注意

⚠警告

●使用中の異常に気づいた場合。
①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②故障表示と処置方法（27ページ）・故障・異常の見分け方と処置方法（28・29ページ）に従い処置をしてください。
③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスへ連絡する。

●ガスコード・電源コードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源機器にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。
使用時は周囲が高温になり、ガスコード、電源コードがとけてガス漏れや感電の原因になります。

●ガスコードはガステーブルなどの他の熱源機器から15cm以上確実に離す。
距離が近いと高温になり、ガスコードがとけてガス漏れの原因になります。

●電源プラグのほこりはふき取る。
火災の原因となります。

●電源プラグは根元まで完全に差し込む。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

●電源コードを切断して延長はしない。
電源コードがコンセントに届く範囲としてください。感電や火災などの原因となります。

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

●ぬれた手での抜き差しをしない。
ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。感電の原因になります。
コンセントに水などがかからないようにしてください。

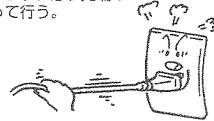
ぬれ手禁止

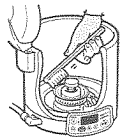
●使用後は消火を確認する。
使用後は必ず消火していることを確かめてください。ガス栓も閉じてください。

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠注意

●不安定な場所での使用禁止。
水平で安定した所に設置してください。
機器が傾いて、やけどやけがをする恐れがあります。

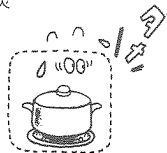
●棚の下など落下物の危険のある所を避ける。
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

●電源コードを持って引き抜かない。
電源プラグを抜くときは電源コードを引っぱらない。電源コードを引っぱると断線して発熱や発火による火災のおそれがあります。必ず先端の電源プラグを持って行う。

●感熱部はいつもきれいにする。
感熱部が汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

汚れをとる

●外ぶたは取っ手を持って閉める。
外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがあります。
必ず、取っ手を持って外ぶたを閉めてください。

●炊飯中や炊飯直後は、蒸気口に顔や手を近づけない。又、炊飯直後ふたを開けるときの蒸気に注意。
蒸気口から高温の蒸気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。

高温注意

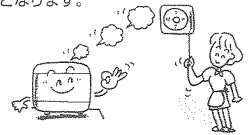
●炊飯器をこんろとして使用しない。
過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

●炊飯中、炊飯直後はボタン・操作部・取っ手以外は手を触れない。
高温になっていますのでやけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせない。

接触禁止

●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない。
変形または変色する恐れがあります。

●車両船舶での使用はしない。
使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

●お部屋の換気口(吸気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。
不完全燃焼の原因となります。

換気をする

●強い風の吹き込む所、エアコン等の風が直接当たる所では使用しない。
故障・炊飯不良の原因となります。

●湯沸器の下では使用しない。
排気や水蒸気によって湯沸器が誤動作する原因となります。

⚠注意

●子どもだけで使わせない。
幼児の手の届くところで使わない。
思わぬ事故の原因となります。特に幼児にはさわらせない。

●点検・お手入れの際の注意。
点検・お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

●点火したままでは、炊飯かまを絶対に外さない。
・必ず、消火後冷えてから、炊飯かまを外す。
・必ず、炊飯かまをセットした後で点火操作をしてください。

やけどや過熱による火災などの原因になります。

●機器本体・外ぶたには安全に関する注意が表示してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。(本体の塗装がはがれる場合があります。)

お願い

●雷時の注意。
雷が発生しはじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

おいしいご飯の豆知識

ガス炊飯器はしゃっきり、ふっくら、いい香りに炊きあがる

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチリできています。
カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。

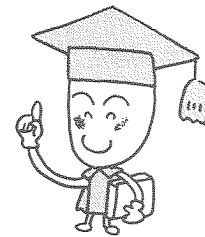
よいお米にはつやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

お米はこんな所が好き

お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。

お米は精米の程度で呼び名が変わる

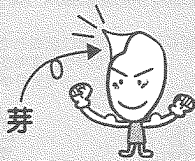
もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって三分づき米・五分づき米等があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

発芽玄米は栄養たっぷり

玄米を1mm程度発芽させることによって、それまで眠っていた酵素が活性化し、栄養価が高まります。表皮がやわらかくなっているので、白米と同じように炊くだけで、玄米より消化しやすいのが特徴です。
健康食品として注目されています。

無洗米をおいしく炊く

無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。また、種類によっては粉が多いものがありますので、そのまま炊飯すると炊飯不良の原因になります。1～2度すすいでからの炊飯をおすすめします。16ページを参照してください。

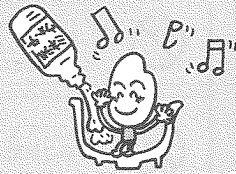
胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く

胚芽精米、麦ごはんは1時間ぐらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。(20ページの炊飯表を参照して下さい。)

日本でつくられている品種は200種以上

コシヒカリ、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまち、キララ397、キヌヒカリ、日本晴など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

たっぷりの水で手早くとぐ

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。

水にもこだわってみる

せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米や料理によって水加減

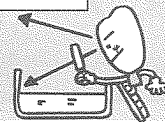
お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。(20ページの炊飯表を参照してください。)

インディカ種の米(タイ米など)は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛より多め

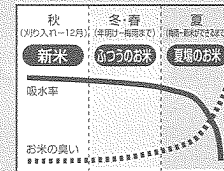
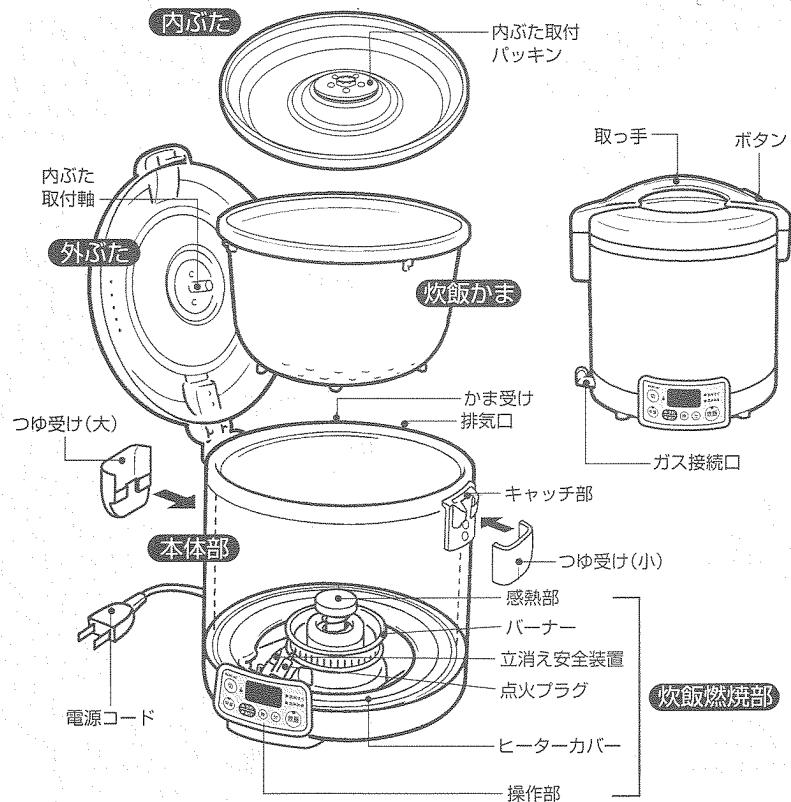
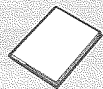
季節によってもお米の質は変わる

秋 (刈り入れ〜12月)	冬・春 (年明け〜梅雨まで)	夏 (梅雨〜新米ができるまで)
新米	ふつうのお米	夏場のお米

吸水率
お米の臭い

新米
刈り入れから2～3カ月までのお米を新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

夏場のお米
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。

各部の名称

■本体

■操作部

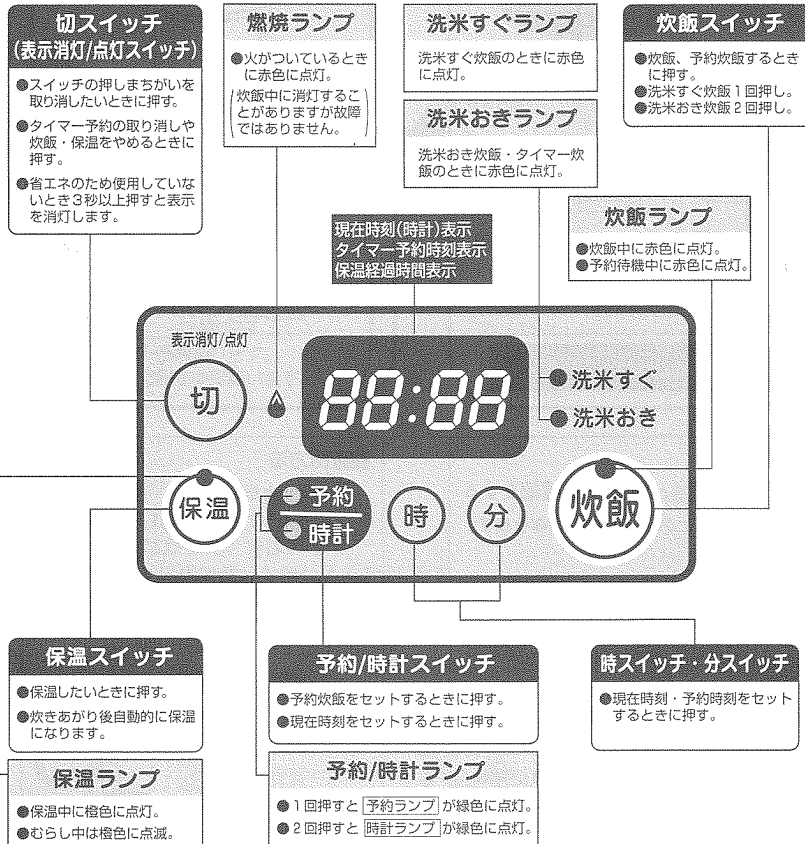
■電源プラグをコンセントに差し込みます。
表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

ご注意 ■スイッチは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。(時スイッチ・分スイッチは音がしません。)
(「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。)

■スイッチを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。

使用前の準備

スタート

⚠警告
ガスコードは接続口にキズやごみなどの異物がないことを確認して確実に接続してください。
ガスコードは7年程度を目安に新品とお取替えください。

①

別売のガスコードが必要です。

炊飯器

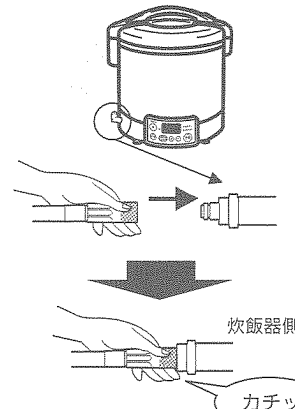
＋

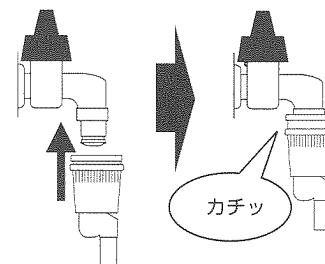
○ ガスコード（別売）

× ゴム管

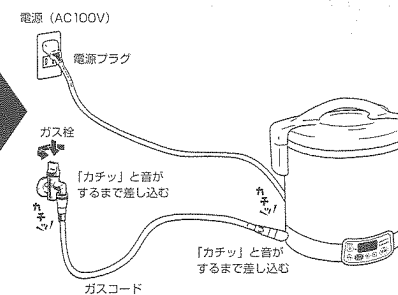
ゴム管でつながってもダメ！

②

ガスコードの細い方の先端部分を炊飯器本体に押し込んで接続する。

③

ガスコードの太い方の先端部分をガス栓に押し込んで接続する。

ご注意
ガス栓は２種類あります。
詳しくは下記を参照願います。

接続完了

電源（AC100V）
電源プラグ
ガス栓
「カチッ」と音がするまで差し込む
カチッ
「カチッ」と音がするまで差し込む
ガスコード

■警告
ゴム管接続など間違った接続をするとガス漏れ、火災の原因となります。

■注意
この炊飯器は必ず別売のガスコードで接続する必要があります。
コードの長さを確認して、お買い求めください。

■LPガスは3ｍ以内のガスコードで接続してください。（ガスコードを外し、再度接続した場合、都市ガス13Ａに比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため）

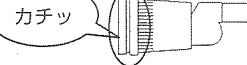
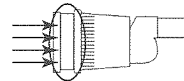
■確認方法
・カチッと音がする。
・引っ張っても抜けない。

■うまくいかなかったときは。。。
・ガスコードの細い方を押し込んでいますか？

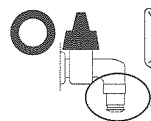
○

×

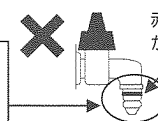
■確認方法
・カチッと音がする。
・引っ張っても抜けない。

■うまくいかなかったときは。。。
・ガスコードの先端部分を押し込んで元に戻す。

・ガス栓の種類は正しいですか？

〈コンセントガス栓〉

○

接続部の形状を確認して下さい。

〈ホースガス栓〉

×

赤い線がある。

専用プラグ（別売）が必要です。
詳しくは大阪ガスへお問い合わせ下さい。

お使いになる前に

時計の合わせかた

ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

予約/時計

●予約/時計スイッチは押すごとに、設定内容が変わります。

予約設定 → 時計設定 → 現在時刻

●時刻表示は24時間表示になっています。

(例)

12時間表示	24時間表示
午前 9:15	9:15
午後 9:15	21:15

と表示されます。

1

2度押す

「時計」ランプが点灯すると、現在時刻変更ができます。

●「時計」ランプが緑色に点灯し、現在時刻が点滅。

2

(時)スイッチを押して「時」をセットする

「時」をセット中「分」は点滅しています。

(分)スイッチを押して「分」をセットする

16:45

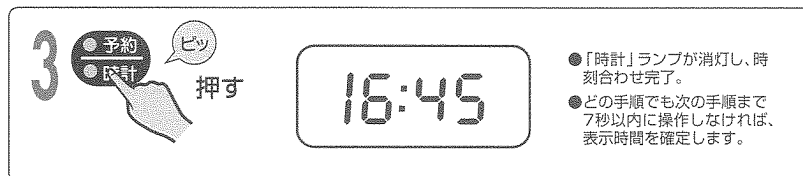
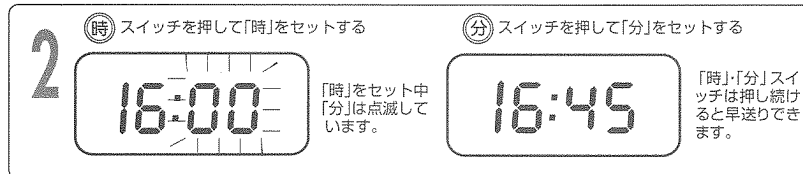
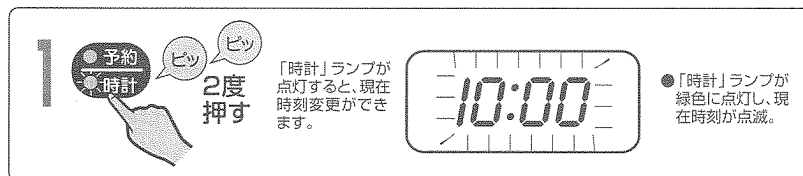
「時」・「分」スイッチは押し続けると早送りできます。

3

押す

16:45

●「時計」ランプが消灯し、時刻合わせ完了。

●どの手順でも次の手順まで7秒以内に操作しなければ、表示時間を確定します。

0:00が出たとき

●はじめてお使いのとき、全表示を点灯後、0:00が出たときは「時計の合わせかた」で現在時刻をセットしてください。

●1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間は時計機能は動いています。(室温20℃の場合) 表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

●室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計の合わせかた」で合わせ直してください。(炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。)

お米の準備

炊飯には、2通りの炊き方があります。
1．洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2．洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

※お米の種類によっては炊飯できる量に制限があります。(20ページの炊飯表を参照ください)

●炊きこみご飯を炊くときは、111-R500・R501は4カップ以下、111-R502・R503は2カップ以下でご使用ください。これ以上ではうまく炊けないことがあります。
具の量は米の質量の30%〜50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上にのせて米とまぜずに炊飯してください。

1 付属の計量カップでお米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で約180ml (1合)です。(白米用)
約170mlです。(無洗米専用)

○良い例

×悪い例

●計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上がりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 お米をとぐ

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

●とぎ足りないとニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
●水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

お願い

●炊飯かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

〈無洗米を炊くときのご注意〉

1〜2度すすいでにごりを少なくする。

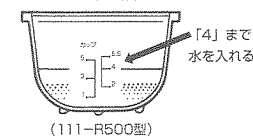
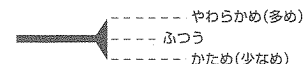
●炊飯かまに無洗米と水を入れると、米のデンプン質が溶けて白くにごることがあります。1〜2度すすいで、このにごりをとってからセットしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になることがあります。

※「洗米おき」で炊飯する場合は十分に「ひたしおき」をしてください。

3 水加減する

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水をいれる。

例： 4カップの米を炊くとき

(111−R500型)

[水加減の合わせかた]

●炊飯かまの目盛はめやすです。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
(20ページの炊飯表を参照してください)

●水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

●炊き込みご飯などを炊くときは、具(かやく)の量を除いて水量をあわせてください。
●無洗米を炊くときは無洗米専用計量カップを必ず使用してください。

炊飯器の準備

お願い

1．本体の下に電源コードをはさまないようにセットしてください。
2．炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがあれば必ず取り除いてください。

1 炊飯かまを本体にセット

炊飯かまの外側(特に底面)についた水は、よくふきとってからセットしてください。

炊飯かまを本体にセットする際、かま受けで指をはさまないように注意してください。

2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める

外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがありますので、ご注意ください。

3 電源プラグをコンセントに差込む ガス栓を全開にする

電源プラグがコンセントに差込まれていることを確認してからガス栓を開けてください。（イラストは開の状態）

ご注意

●本体を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合があり危険ですので注意してください。

●バーナーの横にある立消え安全装置や点火プラグに水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなることがあります。

ご飯の炊きかた

炊飯を始めると水温を上げてお米に吸水させるため点火・消火をくり返します。
(この時自動的にスパークしますが故障ではありません)

炊飯には、2通りの炊き方があります。**よりおいしく炊くには、洗米おきをおすすめします。**

1．洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2．洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合
(12時間以上、米を水にひたさないでください。変質の原因になります。)

●炊飯（洗米すぐ・洗米おき）

洗ってすぐのお米を炊く場合（洗米すぐ）

炊飯 ピッ 1回押す
(押し続けないでください。)
「炊飯」ランプが赤色に点灯する。

炊飯中の表示

お知らせ	表示	ランプ	説明
	5	洗米すぐ（点灯） 洗米おき	点火前 「洗米すぐ」ランプが赤色に点灯し、5秒間の秒読み後に点火します。
ピッピッ（「ピッピッ」と燃焼ランプ点灯をお知らせ）	0	洗米すぐ（点灯） 洗米おき	ひたし炊き 水温を上げてお米に吸水させます。約30秒間は火がつき「燃焼」ランプが赤色に点灯します。
	0	洗米すぐ（点灯） 洗米おき	その後約22分間は消火します。この時「燃焼」ランプは消灯します。 お米に吸水中であり故障ではありません。
ピッピッ（「ピッピッ」と燃焼ランプ点灯をお知らせ）	00	洗米すぐ（点灯） 洗米おき	本炊き
ピッピッ（むらし開始時「ピッピッ」と消火をお知らせ）	14	洗米すぐ（点灯） 洗米おき	むらし中 むらし完了までの残り時間(分)を表示
ピー（「ピー」とむらし完了（炊きあがり）をお知らせ） 保温 「炊飯」ランプが消え、「保温」ランプが橙色に点灯	0:00	洗米すぐ 洗米おき	炊きあがり 自動的に保温になり、保温経過時間を表示 「洗米すぐ」ランプが消灯します。

※火がつかない間はスパーク音は９秒間続きます。ガスコードに空気が入っている場合など、１回で点火しない場合は１０秒休止後、再度９秒間スパーク音が続きます。（合計２回の点火動作でも点火しない場合は、時刻表示部分に「１１」が点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。）
※点火途中や、ひたし炊き中に電源プラグを抜き（停電も同じ）、再び通電した（７分以内に）場合は「炊飯」ランプが点灯し、自動的にバーナに点火し炊飯を続けます。

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合(洗米おき)

炊飯中の表示

ピッ　ピピッ

炊飯

ゆっくり続けて2回押す

(押し続けないでください。)

「炊飯」ランプが赤色に点灯する。

点火前（表示：5　● 洗米すぐ　☀ 洗米おき）

「洗米おき」ランプが赤色に点灯し、5秒間の秒読み後に点火します。

▼

ピッピッ（「ピッピッ」と燃焼ランプ点灯をお知らせ）

ひたし炊き（表示：0　● 洗米すぐ　☀ 洗米おき）

水温を上げてお米に吸水させます。
約30秒間は火がつき「燃焼」ランプが赤色に点灯します。

（表示：0　● 洗米すぐ　☀ 洗米おき）

その後約4分間は消火します。この時「燃焼」ランプは消灯します。
お米に吸水中であり故障ではありません。

お米に水を吸わせる(ひたし炊き)工程を短縮するため、洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約18分早く炊きあがります。

▼

ピッピッ（「ピッピッ」と燃焼ランプ点灯をお知らせ）

本炊き（表示：00　● 洗米すぐ　☀ 洗米おき）

▼

ピッピッ（むらし開始時「ピッピッ」と消火をお知らせ）

むらし中（表示：14　● 洗米すぐ　☀ 洗米おき）

むらし完了までの残り時間(分)を表示

▼

ピー（「ピー」とむらし完了炊きあがりをお知らせ）

保温

「炊飯」ランプが消え、「保温」ランプが橙色に点灯

炊きあがり（表示：0:00　● 洗米すぐ　● 洗米おき）

自動的に保温になり、保温経過時間を表示
「洗米おき」ランプが消灯します。

(注意) 洗米後すぐにこのモード(洗米おき)で炊くとうまく炊けません。必ず洗米すぐモードで炊飯してください。

※火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ガスコードに空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。(合計2回の点火動作でも点火しない場合は、時刻表示部分に「11」が点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。)

ここがポイント
- ❶消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になりません。
- ❷むらしが終わったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。
- ❸むらし中は本体部を動かさないでください。

炊　飯　表

お米の種類	炊飯量(カップ)		水加減	洗米おき時に水にひたす時間(分)	
	111-R500・R501	111-R502・R503		春〜夏	秋〜冬
白米	1.0〜5.5	0.5〜3.5	ふつう	30以上	60以上
新米	1.0〜5.5	0.5〜3.5	ふつうより少なめ	約30	約60
無洗米	1.0〜5.0※	0.5〜3.0※	ふつう	30以上	60以上
古米	1.0〜4.0	0.5〜3.0	ふつうより多め(ふきこぼれる場合があります。その時は炊飯量を減らしてください。)	60以上	90以上
胚芽精米	1.0〜3.0	0.5〜2.0			
分づき米(3･5･7分)	1.0〜3.0	0.5〜2.0			
麦まぜ米	1.0〜3.0	0.5〜2.0			
輸入米 ブレンド米	1.0〜3.0	0.5〜2.0			

※無洗米の種類によっては、粉の多いものがあります。炊飯量の多い場合(3カップ以上)は、特によくすすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し炊飯不良の原因になることがあります。

- ●精米方法・銘柄によって炊き上がりに差がでる場合があります。
- ●最小米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすくなります。
- ●最大米量の炊飯時は、ふきこぼれる場合がありますので、特に水量を正確にし、洗米おきモードで炊く場合はひたし時間をじゅうぶんにとってください。
- ●玄米の炊飯について：発芽玄米はお米の袋に記載の炊飯方法で炊飯できますが、玄米は炊けません。
- ●麦まぜ米の場合は、水加減が少ないとこげる場合があります。

炊きあがりまでの時間の目安(気温・水温・米質により変化します)

品名	炊飯量(カップ)	時間(分)	
		洗米すぐ	洗米おき
111-R500・111-R501	1.0〜5.5	約45〜50分	約27〜32分
111-R502・111-R503	0.5〜3.5	約45〜50分	約27〜32分

⚠警告

炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体部・外ぶたが熱くなりますので手を触れないでください。
やけどをしないようにご注意ください。

接触禁止

- ●この炊飯器は、おねばにうっすらとコゲ色がつくことがありますが、これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。
- ●炊き込みご飯などは白米よりこげやすくなります。
- ●オブラート状の膜がかま側面につくことがありますが、これはデンプンが膜状になったものです。**食べても問題はありません。**

予約炊飯（タイマー炊飯）

●必ず現在時刻を確認してください。（P.15参照）
現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。

●あらかじめ午前6:00の予約時刻が設定されています。

●タイマー予約が使える範囲は、90分後から24時間以内です。
（90分未満のタイマー予約をすると、「ピピピピピッ ピピピピピッ」と鳴りすぐ炊飯しはじめます。）

（注意）予約時間は12時間以内がおいしく炊きあがる目安です。夏場など室温や水温が高いと、米や水は変質しやすくなります。このようなときは、冷水でお米を洗って、冷水で水加減をしてください。

予約時刻の設定

■炊きあがり時刻を設定します。

(例）午後5:30分に合わせる場合、17時30分に合わせます。

1

1度押す

「予約」ランプが緑色に点灯し現在設定されている時刻が点滅

2

押す

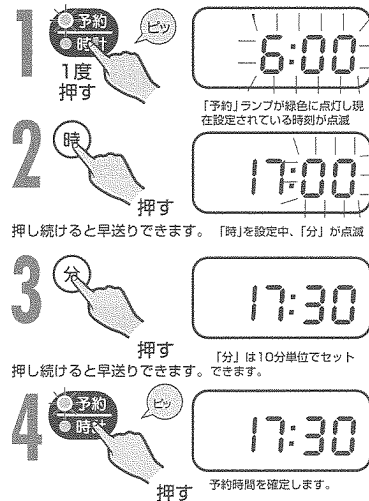
押し続けると早送りできます。 「時」を設定中、「分」が点滅

3

押す

押し続けると早送りできます。 「分」は10分単位でセットできます。

4

押す

予約時間を確定します。

●途中で（切）スイッチを押すと、取り消しとなり元の設定に戻ります。
はじめからやり直してください。

●どの手順でも7秒以内に操作しなければ、表示時間を確定します。

●設定した時刻は次に変更するまで、記憶しています。

●炊飯スイッチを押さない場合、7秒後に現在時刻を表示します。

予約炊飯のセット

1

1度押す

●予約ランプが緑色に点灯。

●点滅している予約時刻を確認。

●前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。

●予約時刻を変更する場合は、予約時刻の設定方法の**2**から**3**の手順でやり直してください。

2

● 洗米すぐ
洗米おき

押す

●炊飯ランプが赤色に点灯。

●洗米おきランプが赤色に点灯。

●炊飯開始まで、予約時刻を表示。

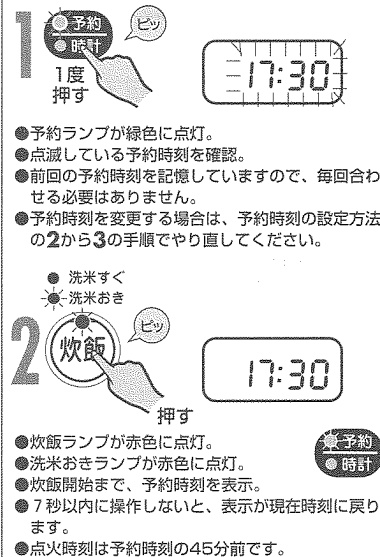
●7秒以内に操作しないと、表示が現在時刻に戻ります。

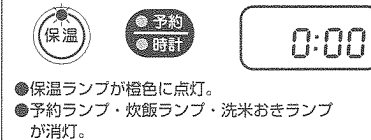
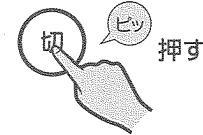
●点火時刻は予約時刻の45分前です。

炊きあがると自動的に保温になります。

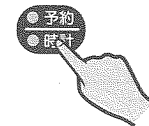
●保温ランプが橙色に点灯。

●予約ランプ・炊飯ランプ・洗米おきランプが消灯。

（注意）タイマー予約をした後、電源プラグを抜かないでください。予約がキャンセルされる場合があります。
（長時間停電時もこの様になります。）

予約の途中変更、取消しのときは

押す

はじめからやり直してください。

現在時刻を確認するときは

タイマー待機中、「予約/時計」スイッチを押している間だけ、現在時刻を表示します。

手を離すと、予約時刻表示に戻ります。

「予約」ランプが消灯し、現在時刻を表示します。

タイマーを使うときのポイント

タイマー待機中に炊飯かまを取り出さない

炊飯かまを取り出すとタイマー予約は取り消しになります。予約炊飯のセット（P.21）に沿って再度予約してください。

タイマーの使えないメニュー

炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。
（具がいたんだり、調味料が沈澱してうまく炊けないからです。）

●ガス栓が閉じている場合は点火せずに「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴りエラー表示の「11」が点滅します。

（点火しなかったときの表示）

炊きあがりについて

ご飯がやわらかめに炊きあがる場合は、水量を少なくしてください。

夏場のタイマー炊飯について

夏場の長時間の予約（12時間以上）では水の腐敗の恐れがあり、ご飯がおいしくない場合があります。

無洗米を炊く時のご注意

無洗米を使ってタイマー炊飯をするとこげたり、おいしく炊けない場合があります。この様な時は、白いにごりが無くなるまですすいでから炊飯をすることをおすすめします。

使いかた

保温

炊きあがり後は自動的に保温になります。

●おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。
●炊きあがったら底からほぐすようにかきまぜると保温後もごはんがふっくらします。
●炊飯かまが浮きあがらないように注意してください。
ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯かまが浮きあがると、保温が切れることがありますのでご注意ください。
保温時は保温経過時間を表示します。**（時計表示はしません）**

保温

炊きあがり後は、自動的に「保温」ランプが橙色に点灯し保温経過時間を表示。

●長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。
ニオイや黄ばみの原因になります。

●少量の保温時には、大さじ1〜2杯の水を加えるとパサつきにくくなります。

（例）1時間30分、保温経過の場合

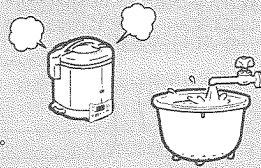
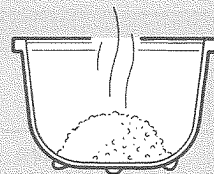
■万一、炊飯かまが浮きあがり保温が切れてしまった場合

1回押す

●再び、保温を開始しますが、経過時間の表示は0分からスタートします。

●点火したときや、保温中に「コン」「コン」という音がすることがありますが、これは機器内部の金属が膨張・収縮して発生する音ですので心配はありません。
●保温したまま電源プラグを抜いた後、通電（停電復帰も同じ）すると時刻表示部分に2けたの数字が点滅してエラー表示することがあります。この場合は「切」スイッチを押して解除してください。（27ページを参照してください。）

もしイヤな臭いがついた場合

炊飯かまに計量カップ1〜2杯の水を入れ、「洗米おき」モードで点火し、自動消火するまで煮沸してください。
自動消火した後、炊飯かま・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。
30分以上の煮沸はおやめください。安全装置が働く場合があります。
（消火直後は高温のため取扱いに注意してください。）

上手に保温しましょう

炊きたてごはんはおいしいね！

ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

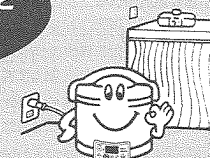
ご飯がパサパサになるのを防げます。

ご飯は炊きたてがおいしい。でもこんなことに気をつけるとおいしくご飯を保温していただけます。

停電したときは

長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。

ふたのロックは確実に

外ぶた・内ぶたがちゃんと閉まっていないと、ご飯の水分が逃げてしまいます。

本体を移動させる場合

保温はすべて電気で行うので、保温中に本体部を移動させる場合は、別のコンセントに接続してください。「保温」スイッチを必ず押してください。

ここがポイント こんな保温はやめましょう……

黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。

●12時間以上の保温
ご飯が劣化しパサつき、黄バミ、ニオイの原因になります。

●少ないご飯（お茶碗1〜2杯程度）の保温
ご飯の水分が早く蒸発し劣化が早くなります。

●しゃもじを入れたままの保温
しゃもじについた雑菌が増殖する恐れがあります。

●外ぶたにふきんをかぶせての保温
機器の損傷・火災の原因となります。

●冷えたご飯の再保温（長時間停電も同じ）
加熱する途中でご飯がこげたり、いやなニオイがすることがあります。

●直接風が当たる場所での保温
風が当たるところが冷やされ、部分的に適度な保温温度以下になる恐れがあります。

●炊きこみご飯や汁物などの保温
具などに変質しやすい物があると劣化が早くなります。

ここがポイント ひと工夫…

●残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。

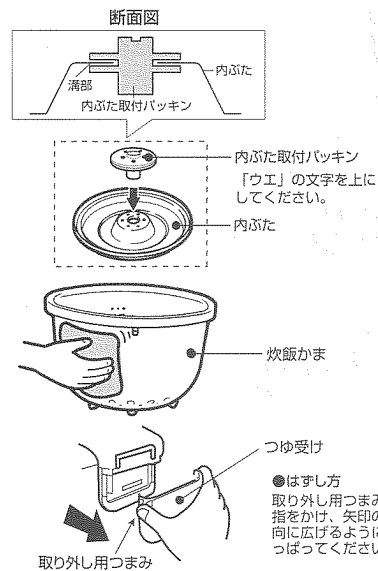
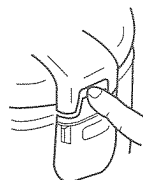
あとかたづけ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉じる　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

1 中性洗剤で洗う

内ぶた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。内ぶたを掃除しないとおねばが内ぶたにたまり、外ぶたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。

断面図

●はずし方
取り外し用つまみに指をかけ、矢印の方向に広げるようにひっぱってください。

⊘ 図の様にスキマに指をかけないでください。無理に引張ると破損する恐れがあります。

2 布でふく

外ぶたは布でふいてください。

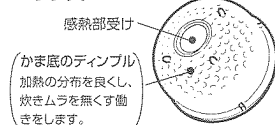
かま受け・外ぶた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。

炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためず、長持ちさせるには
- ●研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- ●スプーンや食器などを入れない。
- ●炊きこみやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。（外ぶたの内側もふきとってください）
- ●酢など酸の強いものは使わない。
- ●炊飯かまでお米を洗わない。

酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。

感熱部は
いつもきれいにしておく
感熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。

使用済のブラシ等を使ってください。

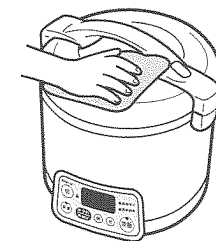
炊飯かま底部の感熱部受けの汚れをきれいにふきとってください。
異物がつくと正常に炊飯できなくなります。

（かま底のディンプル
加熱の分布を良くし、炊きムラを無くす働きをします。）

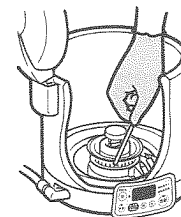
お手入れ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉じる　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

⚠警告
修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客様自身では工具を使用して、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

1 よく絞った布でふく

本体部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。

2 針金・金属たわしを使う

バーナーがつまっていたり、点火プラグや立消え安全装置が汚れている時は、針金などで取り除いてください。
感熱部の汚れがこびりついて取れない時は、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。

お願い
バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

3 汚れのひどい時

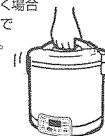
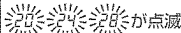
かま受け内側・外ぶた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。外ぶたの周囲は汚れがこびりつきやすいのでこまめにお掃除をしてきれいにお使いください。
外ぶたの周囲の油汚れ等が、排気で焼き付く場合がありますが、クレンザー等で軽くみがいてください。
本体部はクリア塗装をしてあるので、クレンザーを使わないでください。

炊飯かまおよび内ぶたはアルミ製品です。
食器洗い乾燥機でお手入れすると、専用洗剤の成分により表面が酸化して変色する恐れがあります。

お手入れ不良になりますと、外ぶたにサビの様な汚れがつきます。
お手入れはその都度必ず行ってください。

（外ぶた及び本体の材質はサビない材質ではなくサビにくい材質です。）

⚠警告
機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。漏電・ショートして感電・発火の恐れがあります。

ご注意
●本体を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合があり危険ですので注意してください。

故障・異常の見分け方と処置方法

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	処置方法
00 が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。	下記「停電したら」の炊飯中7分以上の停電のときの欄参照。
	●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	(切)スイッチを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。電子レンジなどで温めなおしてください。
10 が点滅	●50分以上バーナーが燃焼したとき。	(切)スイッチを押し、センサーが冷えてから再操作してください。
11 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	(切)スイッチを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)
12 が点滅	●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	
	●ガス栓が全開になっていないとき。	(切)スイッチを押し、一度「切」にしてから、ガス栓を全開にし、再炊飯してください。
14 が点滅	●本体にふきんをかけるなどして、センサーが過熱したとき	(切)スイッチを押し、センサーが冷えてから再操作してください。

※上記の故障表示を始めると同時にピピピピピ・ピピピピピとブザーで知らせます。
※再び同じ状態になるときは、アフターサービスをお申し込みください。

20 24 28 が点滅	●スイッチを15秒以上押し続けたとき。	(切)スイッチを押しても再使用できない場合は点検が必要ですから、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。
31 32 71 72 が点滅	●センサー等が異常です。	

■停電したら

(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、00を表示します。 停止した場合は、(切)スイッチを押してから、(炊飯)スイッチを押して再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、00を表示します。)	
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、00を表示することがあります。停止した場合は、(切)スイッチを押してから、(炊飯)スイッチを押して再炊飯してください。	

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、
不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、
直ちにご使用を中止してじゅうぶんな点検をお願いします。

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉じる。　②電源プラグを抜く。

現象	●お調べいただくこと　⇒処置方法
表示がでない	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
予約時間に炊きあがらない	●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。
	●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 ⇒時刻は正しくセットする。(P.15、21参照)
予約セット時アラームが鳴りすぐ炊きはじめる	●90分未満の予約をしていませんか。 ⇒炊飯に、約45～50分かかるため、すぐ炊きはじめます。
点火しない	●ガス栓が全閉になっていませんか。 ⇒ガス栓を全開にする。
	●ガスコードが折れていませんか。 ⇒ガスコードの折れを直す。
	●電源が入っていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差込む。
	●点火プラグや立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、ふきこぼれをふきとる。
	●炊飯スイッチを押しつづけていませんか。 ⇒炊飯ランプが点灯したら手を離す。
消火する	●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴・ふきこぼれをふきとる。 (消火に気づいたときは、すぐ「切」スイッチを押し、約1分間待ってから再点火してください。)
炊きあがりがかたい、芯がある	●洗米後ザルなどで水切りしていませんか。 ⇒「洗米おき」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。
	●無洗米を使っていませんか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。(10、16ページ参照)
	●ひたし時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒蒸気のもれが多いとかたくなるので、変形した部品は交換してください。(有償)
ふきこぼれる	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●無洗米を使っていませんか。 ⇒「洗米おき」炊きの場合は十分に吸水させる。 ⇒1～2度すすいでにごりをとる。(10、16ページ参照) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。
	●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒きちんと合っていないとふきこぼれるので、変形した部品は交換してください。(有償)
	●内ぶた、内ぶた取付パッキンなどはきれいに掃除していますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつまるとふきこぼれます。
	●ひたし時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分

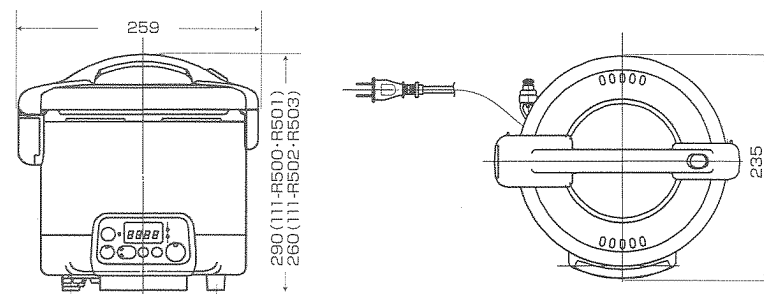
現象	●お調べいただくこと ⇒処置方法
炊きあがりが軟らかすぎる	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。
こげる 少量炊飯でこげがでた場合は目盛りより少し多めに水を入れて下さい。	●よく洗米していますか。無洗米は種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒ぬか分が残っているとこげるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
	●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料はご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。
オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。（お米から出たデンプンが膜になったものです）	●長時間ひたしていませんか。 ⇒ひたし時間が長いと粉米がかま底にたまり、こげやすくなります。
	●感熱部やかま底が汚れていませんか。 ⇒汚れていたらきれいにする。「あとかたづけ」「お手入れ」（25・26ページ参照）
保温しているご飯がべたつく	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら、余分な水分をとばす。
かたくなった 臭いがする 変色する 冷めている	●12時間以上保温していませんか。 ●停電しませんでしたか。 ●しゃもじを入れたままか、冷ご飯・ご飯をつぎたして保温していませんか。 ●外ぶた、内ぶたがきっちりしまっていますか。 ●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒「上手に保温しましょう」（24ページ参照）
	●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分が残っているとニオイの原因になるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
保温が切れる	●2秒以上炊飯かまが持ち上がったり、浮いたりした事はありませんか。

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

仕様

品名		電子ジャー付ガス炊飯器	
型番		111-R500·111-R501	111-R502·111-R503
炊飯量	白米 ℓ（カップ）	0.18〜0.99（1.0〜5.5）	0.09〜0.63（0.5〜3.5）
	無洗米 ℓ（カップ）	0.17〜0.85（1.0〜5.0）	0.085〜0.51（0.5〜3.0）
外形寸法	高さ（mm）	290	260
	幅（mm）	259	259
	奥行（mm）	235	235
質量		4.2kg	3.9kg
ガス接続		ガスコード（小口径迅速継手）	
電源		AC100V 50-60Hz	
消費電力	炊飯時	11W	11W
	定格消費電力	141W	141W
点火方式		連続スパーク点火	
電源コード長さ		1.4m	
安全装置		立消え安全装置·過熱防止装置	
ガス消費量	ガス種 形式の呼び	RR-055VKT2	RR-035VKT2
	13A（kW）	1.28	0.940
	LPガス（kW）	1.28	0.940
付属品		計量カップ（白米・無洗米用各1個）・しゃもじ・取扱説明書・保証書・連絡先一覧表	

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法 〔単位：mm〕

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

下記の部品(有償)は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型式をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

品番 / 交換部品	111-R500/R501/R502/R503型		
	希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード
釜(111-R500/R501型)	¥6,510	¥6,200	1111R1010018
釜(111-R502/R503型)	¥5,565	¥5,300	1111R1030018
内ぶた	¥1,575	¥1,500	1111R1030017
内ぶた取付けパッキン	¥420	¥400	111110061020

※2005年４月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

●炊飯かま（フッ素樹脂加工）
使っているうちに、フッ素樹脂に色むら・ハガレができることがありますが衛生上問題ありません。万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。また、炊飯かまの側面等が凸凹になっている場合は炊飯かまの交換が必要です。

●その他の部品類
内ぶた、内ぶた取付パッキンなどが、変形・劣化・破損してご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。しゃもじ・つゆ受けなども同様です。

MEMO

MEMO

長期間使わないときは

電源プラグを抜き、各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

サービス(点検・修理など)を依頼される前に

■27～29ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
■ご確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉じてから、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。

〔111-R500型の場合〕
1.品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2.型番……111-R500
3.故障・異常の現象（できるだけ詳しく）
4.お客様名・住所・電話番号

(N) 111-R500	←型番
大阪ガス株式会社	
21-080-03-00083	←JGAコード

本体背面に張り付けてあります。

■定期点検のすすめ（有料）
安心してお使いいただくために、定期的に点検を受けてお手入れされることをおすすめいたします。

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびＬＰガスの区分があります。

⚠警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者（供給業者）にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に有する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

■当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに、無料修理に応ずることを約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください。）
■保証書を紛失されますと保証期間内であっても修理費をいただく場合がありあますので大切に保管してください。

補修用性能部品の保有期間について

■無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。
■補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）

アフターサービスなどの連絡先

■別途の「連絡先一覧表」を参照してください。